

## Programa

10:00 h

Inauguració a càrrec del Sr. Josep Guix  
delegat d'agricultura de Girona

10:15 h

Demostració de l'art de batre i ventar el  
fajol, a càrrec de la gent del poble

11:00 h- 12:00 h

Degustació de diferents plats elaborats  
amb el fajol pel grup Cuina Volcànica

12:00 h

Missa a la Parròquia de Santa Maria

16:30 h

Concert de música amb en Manelic i la  
Blanca

Al matí tindran lloc diferents activitats per  
nens (passejades a cavall, taller de cistells,  
concurs de dibuix...)

Durant tot el dia romandrà oberta l'exposició  
dedicada al fajol amb informació didàctica,  
fotografies i pintures.

## Organitzen:

Junta Veïnal de Batet de la Serra  
Ajuntament d'Olot

## Col·laboren:

Caixa de Girona, Cuina Volcànica de la Garrotxa,  
Productes Naturals Can Rovira, Punt de la Coma,  
Cartolot, Astrapool, Levi's, Fontfreda Pintures,  
Gasolinera bp, Llibres de Batet, Magatzems Vives,  
Embotits Japot, Can Carbasseres, Ratafia Russet,  
Sigma, Grup Morera, Generalitat de  
Catalunya, Departament de Medi Ambient, i altres...



Parc Natural de  
la Zona Volcànica  
de la Garrotxa

Caixa de Girona

## Restaurants de Batet de la Serra

Cal Fuster	972 27 14 90
Can Vergés	972 26 10 34
El Follet	972 26 85 67
Font Faja	972 26 88 51
L'Hostal dels Ossos	972 26 61 34
Càmping La Fageda	972 27 12 39

# Fira del Fajol

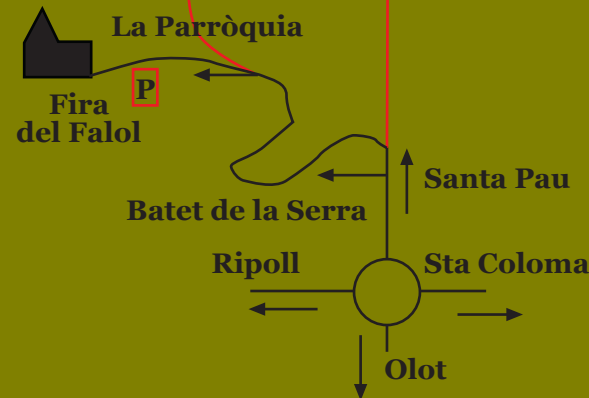
12 de febrer



# Batet de la Serra Olot

Parc Natural de la Zona  
Volcànica de la Garrotxa

Demostració de l'art de batre el fajol  
Degustació de la cuina del fajol  
Artesania de la zona  
Exposicions





# Fira del Fajol Batet de la Serra 12 de febrer

Lloc de la fira:

Plaça de la Parròquia  
Casa Consistorial

Horari:

a partir de les deu del matí

*A Batet de la Serra volem oferir als seus veïns i amics una fira dedicada al fajol. En ella, a més de compartir amb els pagesos de la zona la forma de batre i ventar el fajol, volem oferir informació didàctica per aquells que desconeguin aquest producte.*

*Durant tot el dia podreu gaudir d'una exposició amb pintures (organitzada per en Francesc Villalonga) fotografies i explicacions de tot el procés del fajol. A més, hi haurà un mercat d'artesanía i de productes locals, així com servei de bar.*

*La cuina de la zona també serà present a la fira amb una representació de la Cuina Volcànica de la Garrotxa, que oferirà degustacions de diferents plats en els que apareix com a ingredient el fajol. La venda dels tiquets es farà en la mateixa fira.*

*Desitgem que aquesta fira serveixi per donar a conèixer una mica més el nostre protagonista, el fajol.*

*Us hi esperem.*

*En cas de mal temps, algunes de les activitats tindran lloc en la Casa Consistorial.*

*Els plats amb fajol a les cartes dels establiments de Cuina Volcànica en la temporada d'hivern.*

*Restaurant La Deu Olot Tel 972 26 10 04*

**"Cruixent de fajol amb escuma de ratafia Russet"**

*Restaurant Font Moixina Olot Tel 972 26 10 00*

**"Sopa de taronja amb gelat de xocolata blanca i cruixent de fajol"**

*Restaurant Self-Service La Garrotxa Olot Tel 972 26 16 04*

**"Peuada volcànica amb fesols de Santa Pau i fajol "**

*Hotel Restaurant La Perla Olot Tel 972 26 23 26*

**"Escalivada amb salpicó d'anxoves, olives i farinetes cruixents"**

*Restaurant Hostal dels Ossos Batet de la Serra -(Olot) Tel 972 26 61 34*

**Farinetes amb xarop ratafia Russet**

*Restaurant Can Xel La Cot -Santa Pau Tel 972 68 02 11*

**"Delícies de fajol amb crema dolça de Fesols de Santa Pau"**

*Restaurant La Francesa Santa Pau Tel 972 26 22 41*

**"Crêpes de fajol amb reducció de ratafia Russet"**

*Restaurant Cal Sastre Santa Pau Tel 972 68 04 21*

**"Crustillons de fajol amb crema catalana i salsa de préssec"**

*Restaurant L'Olíba Les Preses Tel 972 69 37 02*

**"Coulant de fajol, xocolata blanca i ratafia Russet"**

*Restaurant L'Hostalet Hostalets d'en Bas Tel 972 69 00 06*

**"Semifred de iogurt de La Fageda amb coulis de maduixots i cruixent de fajol"**

*Restaurant Sant Miquel Sant Esteve d'en Bas Tel 972 69 01 23*

**"Tallarines de pasta fresca de fajol amb bolets i fetge gras d'ànec"**

*Fonda Barris Joanetes Tel 972 69 00 64*

**"Esponjós de xocolata blanca amb gerds i cruixent de fajol"**

*Restaurant Ca la Matilde Sant Feliu de Pallers Tel 972 44 42 69*

**"Truita de farina de fajol amb trompetes de la mort"**

*Restaurant La Curenya Les Planes d'Hostoles Tel 972 44 84 11*

**"Pastis de fajol amb salsa de taronja"**

*Restaurant Cúria Reial Besalú Tel 972 59 02 63*

**"Crêpes de fajol amb mousse de pera"**

*Restaurant Oliviveras Besalú Tel 972 59 03 92*

**"Pa de pessic de fajol i ratafia"**

*Hotel Sigués "Cal Parent" Besalú Tel 972 59 01 10*

**"Blinis de patata i fajol amb botifarra de perol"**

*Us suggerim visitar la nostra pàgina web:*

*[www.cuinavolcanica.com](http://www.cuinavolcanica.com)*